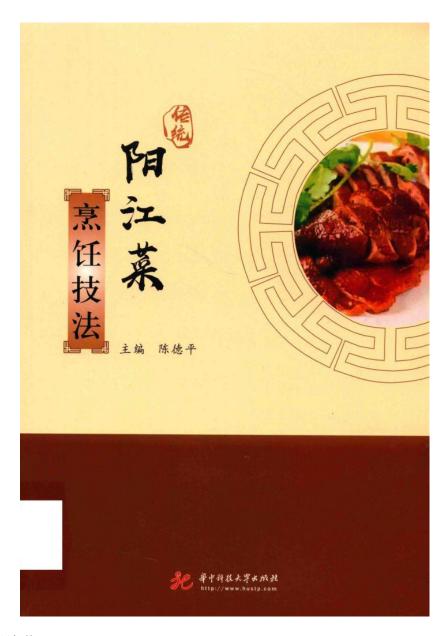
## 阳江菜烹饪技法



作者: 陈德平编著

出版社: 武汉: 华中科技大学出版社

出版日期: 2019.04

总页数: 212

介绍:阳江菜是广东粤菜一个分支体系,也可以说是粤菜一个流派,其烹制手法与广东粤菜烹制手法完全一样,许多菜品风味也是一样。阳江菜除保留粤菜风味特点外,由于地处粤西,漠阳江的中下游,南临南海,北有山区,气候温湿,物产丰富,长期人们对生活的积累,形成阳江菜特显出地方风味,她的菜品韵味特色,饮誉四方。此书将阳江地区风味总结反映出来,书中既能反映出阳江地方的传统风味,也显示到正宗粤菜在阳江地区菜的风味体现,这些菜式据老一辈师傅讲述,许多品种都是从解放前几十年一直经营到当时,看到书中有些菜式其实与广府粤菜无差两样,如做法、搭配、调味等。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/14653667.html) 查找全本阅读方式

阳江菜烹饪技法 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/14653667.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

 $\verb|https://www.jiaokey.com/book/detail/14653667.html|$ 

书名: 阳江菜烹饪技法